## Tupperware



# Tupperware pour la vie!

## VOUS VOULEZ CONTRIBUER À PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT ?

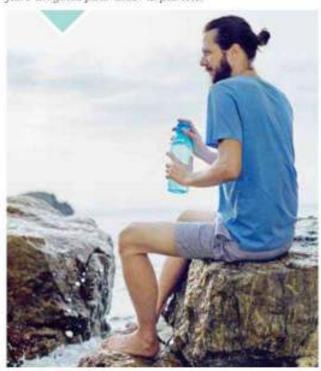
UTILISEZ ET RÉUTILISEZ LES PRODUITS TUPPERWARE®. AIDEZ NOTRE PLANETE ET ECONOMISEZ DE L'ARGENT.



Qualité, valeur, durabilité. Les Produits Tupperware<sup>®</sup> sont faits pour durer toute une vie. Ils sont destinés à être utilisés encore et encore.

## Résister à l'épreuve du temps

Le plastique et les emballages à usage unique polluent nos océans, nuisent à la vie marine et envahissent nos sols. Chez Tupperware, nos Produits sont et ont toujours été conçus pour durer dans le temps. Quand ils ne sont plus utilisés, nous les récupérons et les recyclons. Utiliser nos fameuses Eco Bouteilles plutôt que des bouteilles jetables est l'opportunité de faire un geste pour aider la planète.



## Réduire les déchets alimentaires

La plupart des déchets ménagers sont dus au gaspillage alimentaire. A chaque fois que nous jetons de la nourriture, nous jetons essentiellement toutes les ressources qui ont servi à produire, à transformer et à transporter cette nourriture. La plupart des aliments gaspillés pourrissent dans les décharges où ils génèrent d'importantes émissions de méthane, 21 fois plus nocif pour l'environnement que le CO2.\*\*

Nous avons inventé la conservation au réfrigérateur et innovons dans la conservation des aliments depuis 70 ans . Stocker ses aliments et ses restes dans les Produits Tupperware® adaptés est un moyen simple de prolonger leur durée de conservation que ce soit au réfrigérateur, au congélateur ou dans un placard.



## Laisser tomber le plastique jetable

Près de la moitié des déchets plastiques mondiaux sont des emballages plastique jetables\*. Nos Produits sont durables et peuvent être utilisés encore et encore. Pensez à toutes les fois où vous achetez ou apportez des aliments dans un emballage ou un sac en plastique à usage unique. Utilisez plutôt les contenants réutilisables Tupperware\*. Au marché, au travail, à l'école - où que vous alliez, prenez votre Boîte Tupperware\* et vous contribuerez à réduire les déchets plastiques.

## Apporter notre contribution

Nous souhaitons aussi apporter notre contribution et nous nous sommes engagé à réduire les emballages jetables lors du transport de nos Produits de 30% d'ici 2020, de 50% d'ici 2022 et de 100% d'ici 2025.



\*UN Environment, Single-Use Plastics, A Roadmap for Sustainability
\*\*Thinkestsave.org, UN Environment

## Son histoire est notre histoire



Earl Tupper créa en 1946 le légendaire Bol Tupperware R. Il vendait ces Bols dans les quincailleries et grands magasins mais les ventes n'étaient pas satisfaisantes.

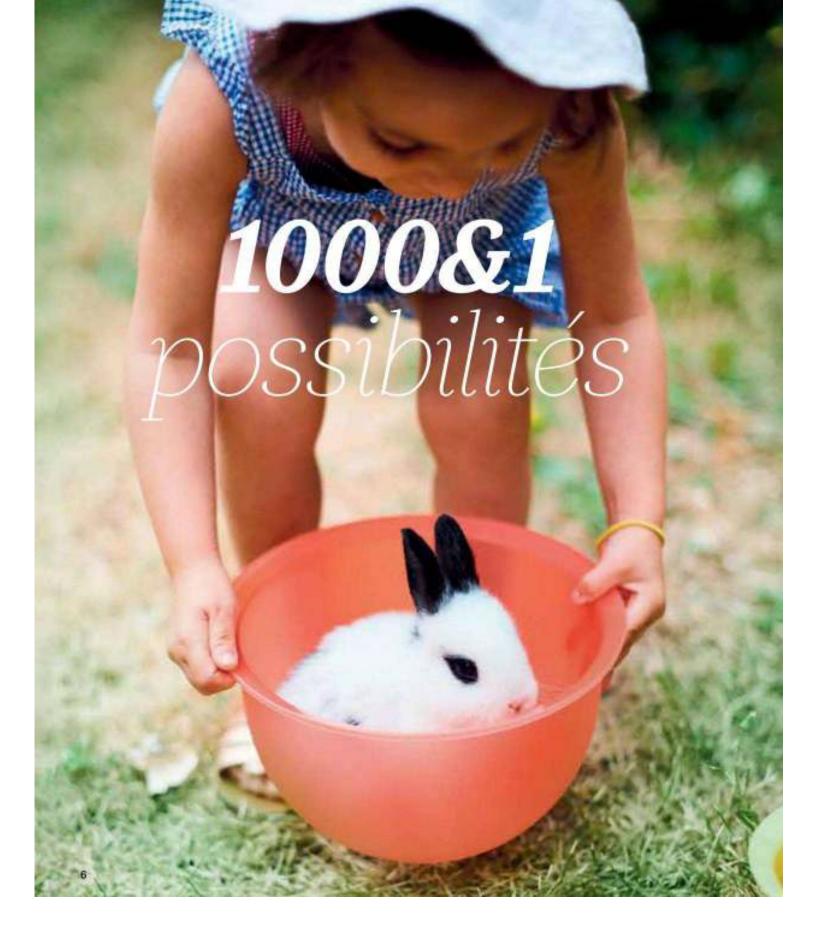
Ambitieuse, **Brownie Wise** était convaincue que ces Produits se retrouveraient dans tous les foyers.

Elle croyait aussi au potentiel des femmes du monde entier à les vendre en se rendant au domicile de leurs amis, familles et finalement clientes.



En 1950, Brownie Wise créa la fameuse Réunion Tupperware.

Elle donna à toutes les femmes, une chance de réussir. Grâce à l'organisation de ces réunions, d'innombrables femmes ont non seulement trouvé un vrai métier, mais elles ont aussi construit une véritable communauté. Nous voici plus de 70 ans plus tard, avec plus de 3 millions de personnes, dans plus de 75 pays partageant bien plus que ces Bols... Nous aidons les gens à cuisiner et à faciliter leur vie quotidienne. Tout a commencé avec un homme, un Bol et surtout une femme avec une vision. Son histoire est devenue notre histoire: aider les femmes du monde entier à croire en leur potentiel. Nous inspirons la confiance... Tout comme Brownie l'a fait.





1. Bol Flash 4.3L Ø 25.5 x 15.5 cm H E14 217 Dh

4. Bol Flash 500ml (2) Ø 13.5 x 8.4 cm H E20 159 Dh

7. Couverts Flash 26.3 cm L E25 47 Dh

2. Bol Flash 1.3L Ø 15.5 x 11 cm H E12 100 Dh

5. Pichet Flash 2L Ø 23 x 11 x 26 cm H E19 176 Dh

8. Tasses Flash 350ml (2) Ø 8.4 x 9.3 cm H E24 140 Dh

3. Bol Flash 2.5L Ø 21.5 x 12.5 cm H E13 134 Dh

6. Verres Flash à Pailles 330ml (2) Ø 8.4 x 10.9 cm H E21 189 Dh

9. Assiette Flash 700ml Ø 22 cm x 5.3 cm H E23 110 Dh

## Les fans de barbecue sont souvent les meilleurs amis

Vous ne faites pas de gâteau pour n'importe qui.



#### Cloche à Dessert Ajustable

Extensible et poignée intégrée. Baissée: 35.6 x 31.6 x 13.5 cm Levée: 35.6 x 31.6 x 20 cm J12 572 Dh



#### Pichet de Service 350ml

Conçu pour servir les liquides du des préparations semi liquides jusqu'à 85°C max. 12 x 7.6 x 13.8 cm H J30 163 Dh

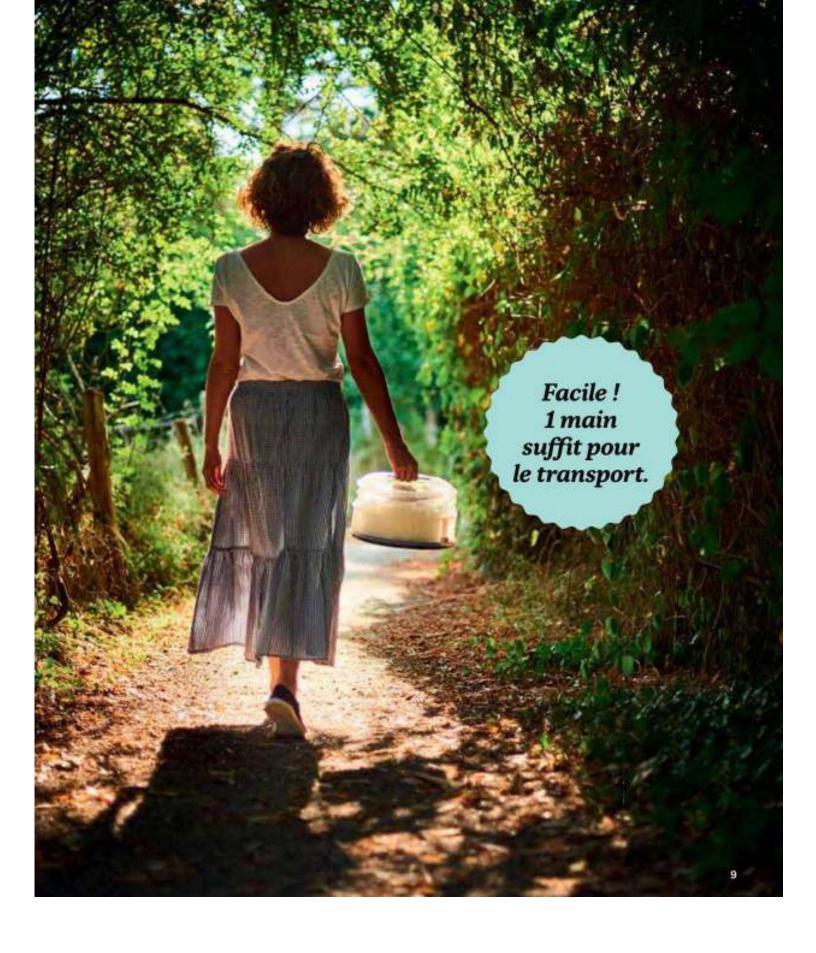


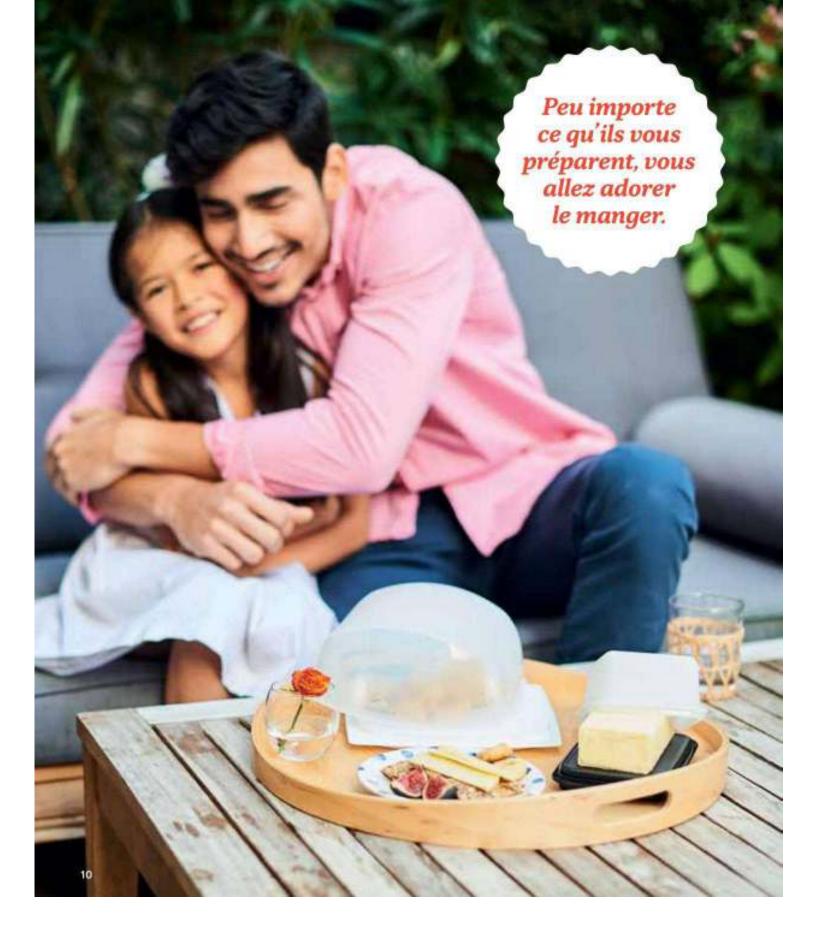
#### Thermo Carafe 1L

Pour maintenir vos bolssons au frais ou au chaud pendant près de 12 heures en position fermée et les servir avec élégance,

17.2 x 14.2 x 32 cm H

J16 886 Dh





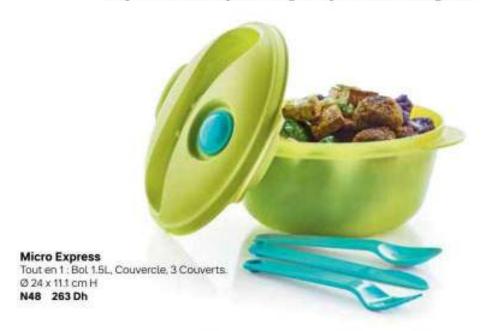
## Ils vous le rendent si bien

Petit déjeuner au lit ou apéritif au fromage, ils sont fiers de vous faire plaisir.



## La solution pour les difficiles

Emportez votre repas, mangez-le frais et à votre goût!

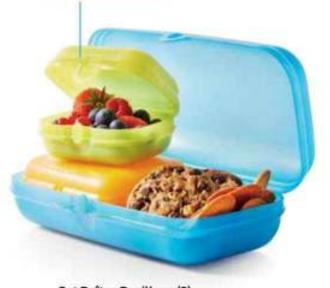


Gräce à la séparation vous pouvez transportez vos sandwich, fruits, yuourt en toute sécurité



Boîte Lunch
Pour emporter un encas froid complet.
21.7 x 15 x 7.5 cm H
N34 182 Dh

Un design unique qui assure une euverture facile et une fermeture en toute sécurité.



Set Boîtes Papillons (3) 22.5 x 12.1 x 6.8 cm H 13 x 10 x 5 cm H 10 x 8.4 x 5.2 cm H N12 214 Dh





## Choisissez réutilisable, plutôt que jetable!

Le plus insignifiant des gestes peut faire la différence.



Coffret Eco Bouteilles Click 750ml (3)\* Couleurs en édition limitée. 25.5 cm H

N44 415 Dh



1. Eco Bouteille Click 750ml-Guave\* 25.5 cm H

N39 130 Dh

2. Eco Bouteille Couvercle Normale 750ml - Bleue\*

24.5 cm H

N50 120 Dh



4. Eco Bottle Click 1L - Verte\* Ø 9.3 x 28.1 cm H

N32 151 Dh

5. Eco Bouteille Couvercle Normale 500ml - Bleue\*

21 cm H

N49 101 Dh



6. Eco Bouteille Click 2L avec Poignée - Bleue\* Ø 10 x 32 cm H N42 242 Dh

"Ne convient ni pour les boissons chaudes, ni pour les boissons gazauses.

La forme courbee

est facile à tenir et se

gliase dans la porte d'un réfrigérateur

## Si seulement leur enfance pouvait durer aussi longtemps que leurs Produits Tupperware préférés



14 cm H

C24 44 Dh

15.1 cm H C29 105 Dh

15.1 cm H C31 105 Dh









## C'est comme démarrer la tondeuse à gazon...

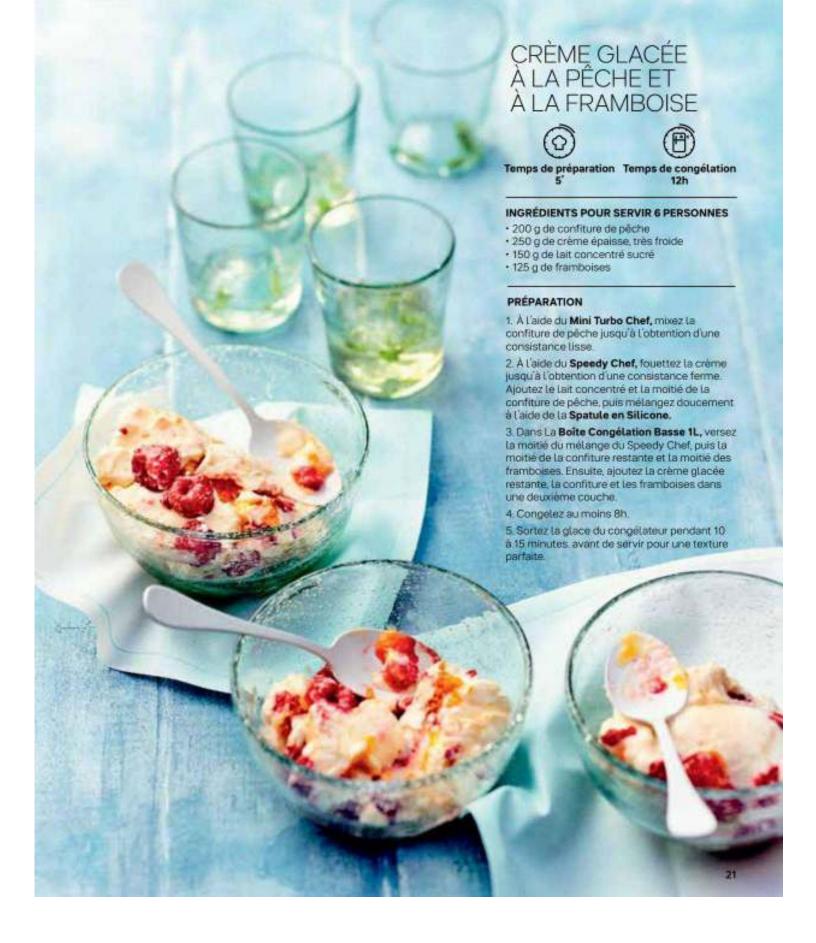
Mais en beaucoup plus fun et ludique!



## J'y vais dans 60 secondes

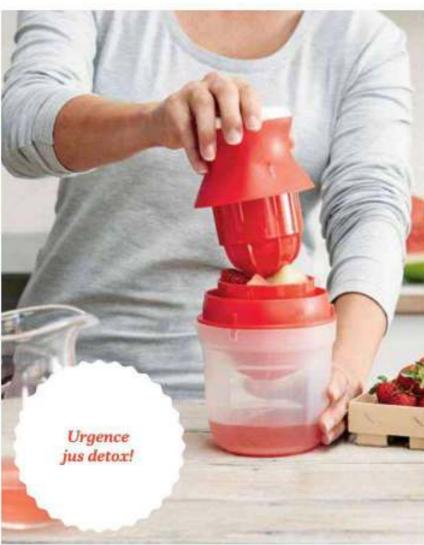
Le gâteau de tasse Minute a rencontré son match.















## Vos moments Zen...

Vous pouvez les vivre en cuisine grâce à leur simplicité d'utilisation.

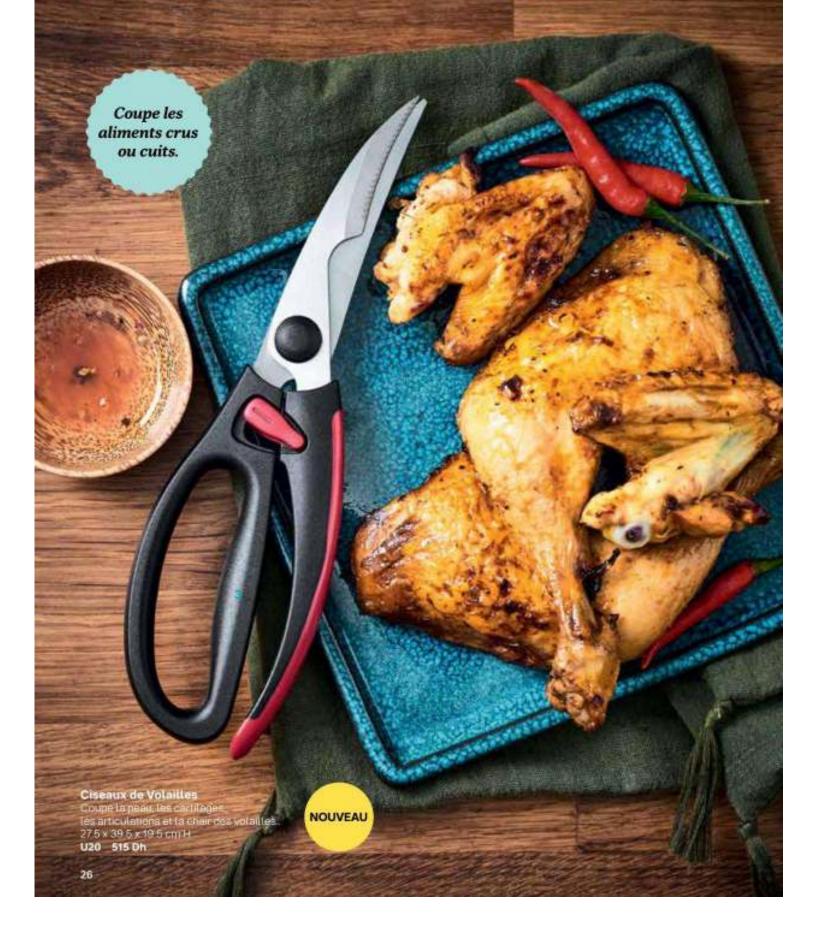


## Un moment calme pour soi

Tranchez, émincez et reprenez votre souffle avant que les enfants ne ressurgissent.







## Coupes parfaites

Une collection de couteaux et d'accessoires conçue pour durer toute une vie.



### 1. Couteau à éplucher 19,3cm

Pour éplucher, évider, couper en petites portions, dénoyauter...

U10 200 Dh

#### 2. Couteau de Cuisine 24,1 cm

Pour émincer et couper

U11 226 Dh

#### 3. Ciseaux Ergonomiques

Pour toutes les petites découpes (ficelles, herbes, viandes crues...). 22 x 9 cm

U17 315 Dh

### 4. Aiguisoir Universel

Pour des lames lisses et tranchantes à tout moment.

Se plie en entonnoir pour verser facilement vos épluchures ou

U16 294 Dh

### 5. Planche Souple

38 x 29 x 0.3 cm H

U18 131 Dh

Aiguisez les Couteaux à lame lisse en toute sécurité!





## Fait maison avec amour

Quel bonheur de laisser les enfants lécher la Cuiller!







## Retour vers le futur

Nos designers ont emmené les classiques de nos grand-mères au 21e siècle.



#### **Ouvre Boîtes**

Ouvre les boîtes de conserve en laissant les bords non coupants. 8.4 x 20 x 5.3 cm H

T16 399 Dh





#### Éplucheur 2 en 1

Un côté lisse pour les fruits et légumes classiques. Un côté dentelé pour les chairs tendres. 5.5 x 13 cm H

T25 128 Dh

R28 89 Dh



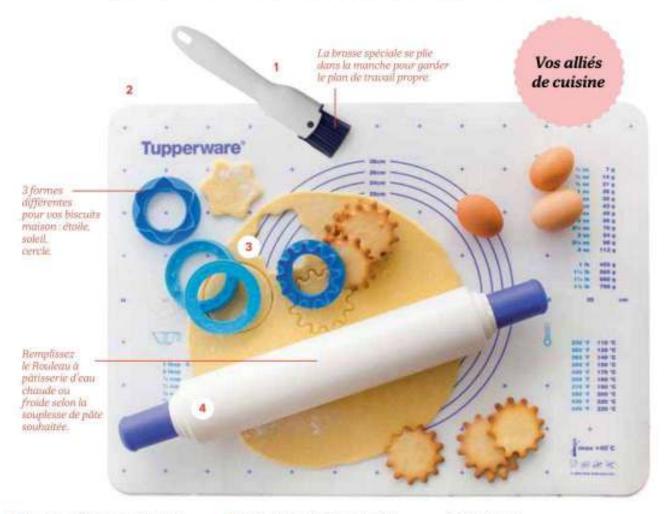
Support Essuie Tout 18 x 14 x 24.5 cm H K26 121 Dh







## Vos indispensables en cuisine



#### 1. Pinceau Pâtissier en Silicone

Ouvert : 20 x 4.2 x 3.7 cm H Fermé : 17.1 x 4.5 x 3.7 cm H

B19 160 Dh

#### 2. Feuille à Pâtisserie Antidérapante

Pratique : avec table de conversion des mesures. 64 x 46 cm

B43 202 Dh

#### 3. Découpoirs à Pâtisserie (4) B36 66 Dh

#### 4. Rouleau à Pâtisserie

Compatible avec le congélateur. 50 cm

B35 172 Dh

#### 5. Kit de Cuisine

3 accessoires : Zesteur, Séparateur à oeuf et Presse-agrumes. ILs s'adaptent sur les Pichets gradués et les Shakers. 12.5 x 10.4 cm H

B50 189 Dh

#### 6. Moulinette

Pour tamiser vos ingrédients et décorer vos préparations avec du sucre glace, poudre de cacao... Ø 10.1 x 17.5 cm H

B65 221 Dh

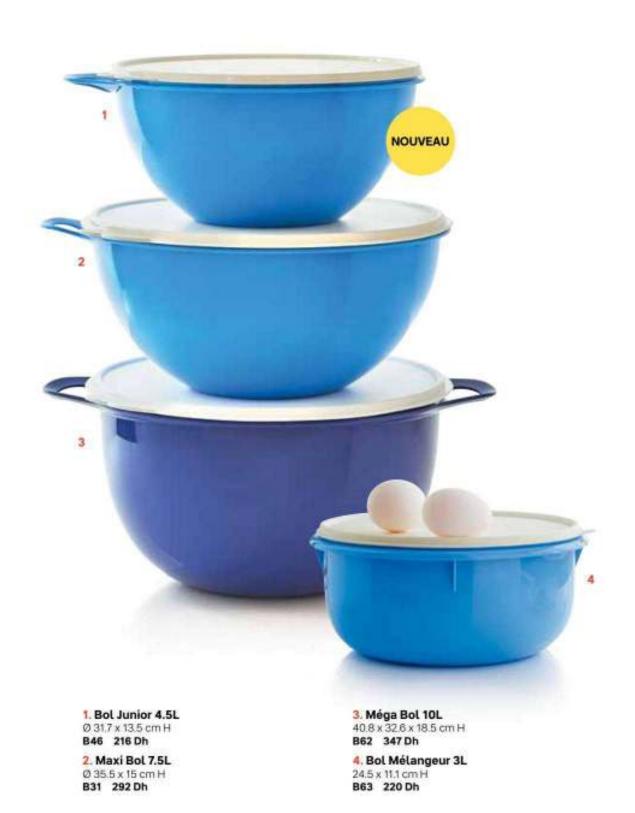
#### 7. Pichet Gradué 2L

Les Shakers s'adaptent dessus. Ø 23.7 x 17.2 x 15.5 cm H

B15 267 Dh







## CRÊPES FRANÇAISES





Temps de préparation Pour toutes les crêpes 10' environ 15' environ 15'

#### INGRÉDIENT POUR PRÉPARER 6 À 8 CRÉPES

- 250 ml de lait demi-écrémé (température) ambiante)
- 1 pincée de set
- 75 g de farine tout usage, tamisée
- · 2 œufs (taille moyenne)
- · 50 g de beurre fondu
- · 1 cuitlère à soupe de sucre (± 15 mil

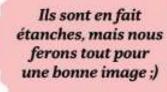
#### PRÉPARATION

- 1. Dans Le Shaker 600ml, versez tous les ingrédients dans l'ordre spécifié dans la liste des ingrédients. Placez l'ailette et le couvercle sur le shaker, puis agitez bien. Si possible. Laissez le mélange reposer pendant 30 min. avant de faire cuire les crêpes.
- 2. Dans La Crépière Chef Series légérement graissée, faites cuire le mélange en versant une petite quantité dans la poête et en l'étalant sur toute la surface en une fine couche. Vous pouvez cuisiner 6 à 8 crêpes avec ces quantités, en fonction de l'épaisseur de vos crêpes. Utilisez La Spatule à crêpes pour tourner facilement vos crêpes sur l'autre coté.
- 3. Servez avec une tartinade de spéculoos faite maison.

#### TARTINADE DE SPÉCULOOS FAITE MAISON:

Dans Extra Chef, mélangez 125 g de spéculoss. Ajoutez 75 mi de lait concentré (non sucré), 1 cuitlère à soupe de miel (± 15 ml), 1 pincée de cannelle. I pincée de sel et mélangez à nouveau. Laissez reposez au moins 2 h au réfrigérateur pour que la préparation épaississe







#### 1. Shaker 600ml

Graduations inaltérables tous les 25 ml. Un collecteur de gouttes pour un Shaker toujours propre ! Muni d'une Allette pour faciliter les mélanges. Ø 11.1 x 22.6 cm H

B52 137 Dh

#### 2. Shaker 350ml

Pour réaliser vinaigrettes, omelettes, marinades, cocktails... Graduations inaltérables tous les 25 mL Ø 11.1 x 17.4 cm H

B51 95 Dh

.



# Plus de nourriture mystère

Voyez exactement ce qui se trouve dans votre réfrigérateur.



#### 1. Boîte Réfrigérateur Basse 1.8L

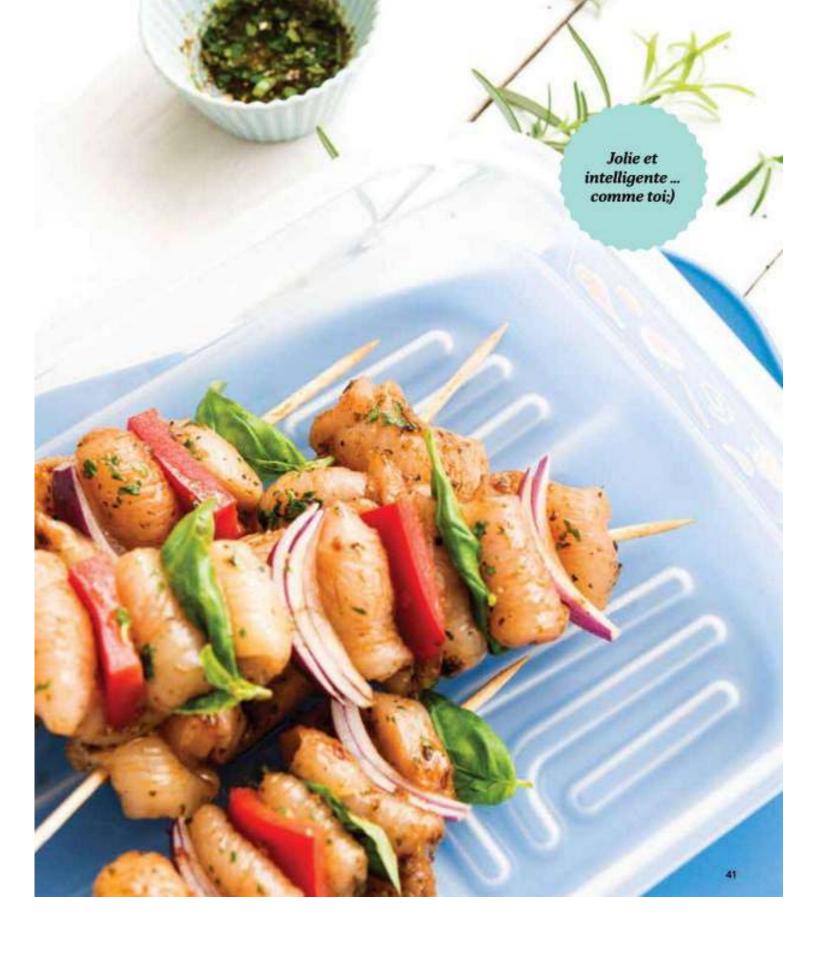
Parfaite pour les aliments plats tels que les filets et les steaks. 28.5 x 19 x 7 cm H

R19 205 Dh

#### 2. Boîte Réfrigérateur Haute 4.4L

Idéale pour les gros morceaux de viande, un poulet complet, une dinde ou un rôti. 28.5 x 19 x 13.5 cm H

R18 263 Dh





## Mettez-nous juste au réfrigérateur et laissez la magie opérer!





1. VentSmart Haut 1.8L 14 x 19 x 13.5 cm H R17 188 Dh

2. VentSmart Bas 800ml 14 x 19 x 7 cm H R34 176 Dh

3, VentSmart Bas 1.8L 28.5 x 19 x 6.8 cm H R15 231 Dh 4. VentSmart Haut 4.4L 28.5 x 19 x 13.5 cm H R16 299 Dh

5. VentSmart Haut 9.9L 38 x 28.5 x 13.5 cm H R41 502 Dh

6. Coffret de VentSmarts Magnifique (6)

VentSmart Bas 1 x 1.8L VentSmart Haut 1 x 4.4L VentSmart Haut 2 x 1.8L VentSmart Mini 2 x 375ml R42 1120 Dh Des trous d'aération pour la circulation de l'air permettent aux légumes et aux fruits de rester frais plus longtemps!

Position ouverte

Position fermée

Position semi-auverte

## Après toutes ces années

Nous avons inventé la conservation au réfrigérateur et nos Produits restent les meilleurs :)





#### 1. Raviers 600ml (3)

Ø 16.5 x 6 cm H

#### R24 246 Dh

#### 2. Raviers Multiples (3)

Ø 19.5 x 8 cm H / 1L Ø 19.5 x 8.5 cm H / 1.5L Ø 19.5 x 11.5 cm H / 2L

#### R23 405 Dh

#### 3. Raviers 300ml (4)

Ø 13.3 x 5 cm H

#### R22 232 Dh

#### 4. Set Boîtes Combifresh

Idéal pour une conservation optimale de vos viandes, charcuterie, poissons, pour décongeler, égoutter.. Base haute, Base basse, grille, Couvercle CondensControl™

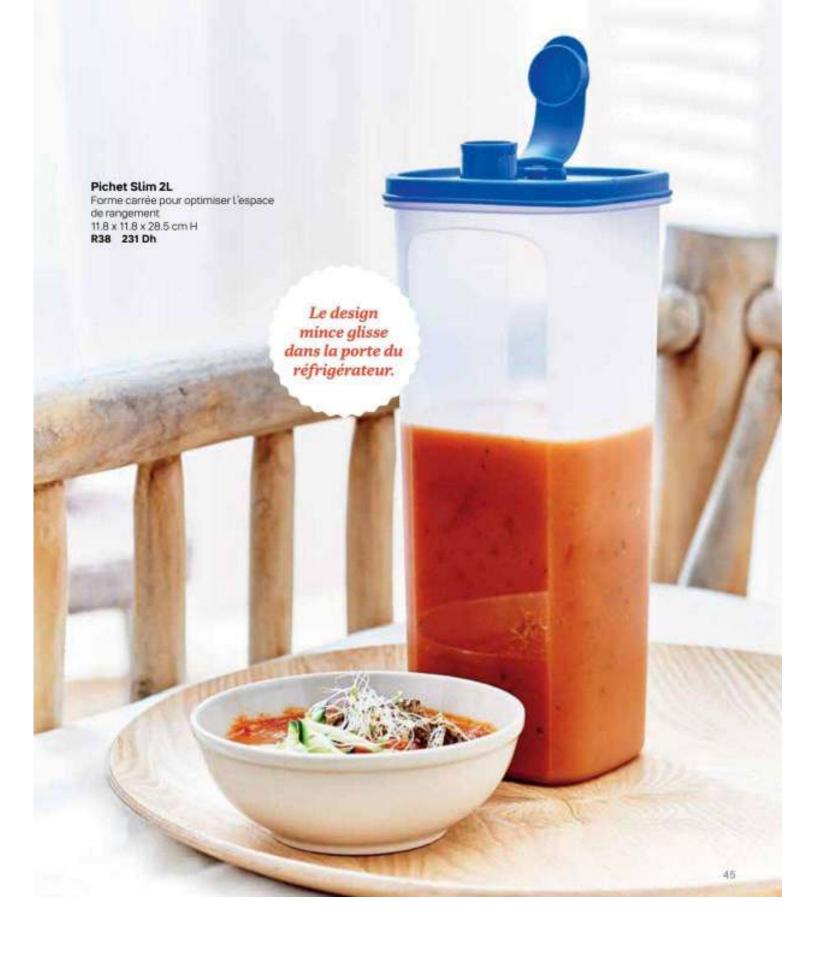
Base basse : 26 x 17.5 x 4.2 cm H / 700ml. Base Haute : 26 x 17.5 x 6.5 cm H / 1.5L.

Grille: 21.33 x 15.3 x 0.8 cm H

Couvercle CondensControl™: 26 x 17.5 x 1.2 cm H

R39 456 Dh

44 Conserver au frais





## Quand vous regardez dans le frigo

Produits parfaits à utiliser au réfrigérateur ou dans le garde-manger pour conserver les aliments frais et secs et les restes.





- 1. Set Cubix (5) 1 x 1.8L + 2 x 1L + 2 x 650ml
- R46 405 Dh
- 2. Cubix 1.8L 12.7 x 12.7 x 15.8 cm H
- R45 126 Dh
- 3. Cubix 650ml 12.7 x 12.7 x 6.7 cm H
- R43 79 Dh
- 4. Cubix 1L
- 12.7 x 12.7 x 9.7 cm H
- R44 100 Dh

# Congeler ses restes : voilà une solution anti-gaspi !



- 1. Boite Congélation II 2.25L 31 x 23 x 6 cm H Z23 252 Dh
- 2. Boite Congélation II 2.5L 22.6 x 15.6 x 11.9 cm H 224 173 Dh
- 3, Set Boîtes Congélation II (5) 1L . 1.1L (2). 450ml (2) 220 420 Dh
- 4, Boîte Congélation II 1L 22.6 x 15.8 x 6.1 cm H Z19 137 Dh
- 5. Boîtes Congélation II 1.1L (2) 15 x 11.4 x 11.9 cm H 218 179 Dh
- 6. Boîtes Congélation II 450ml (4) 152 x 11.4 x 6.2 cm H Z17 247 Dh
- 7. Boîte Congélation 170ml (2) 10.9 x 7.3 x 6.1 cm H
- Cool Cubes
   Remplissage et démoulage faciles.
   Transport sans risque de renverser.
   29.1 x 11 x 4.4 cm H

Z22 210 Dh

Z26 147 Dh









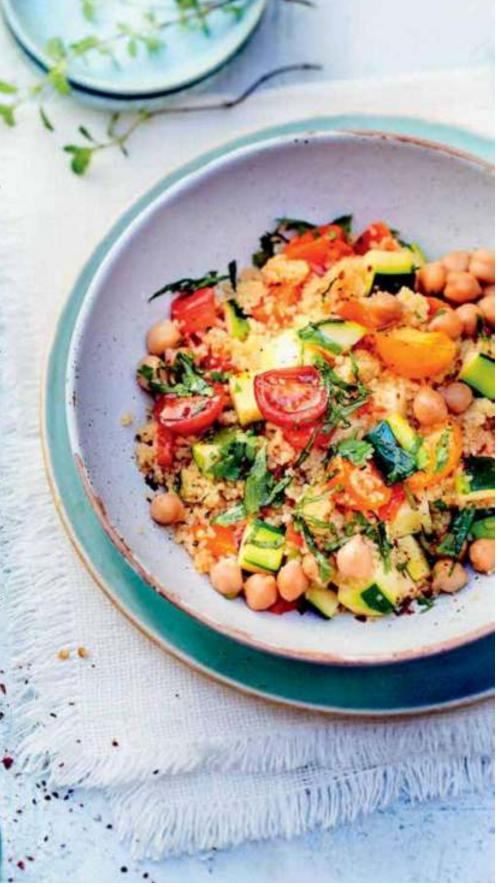
Temps de préparation 10' 600 watts 5' 360 watts 2'

#### INGRÉDIENTS POUR SERVIR 2 PERSONNES

- 200 g / 1 courgette
- 200 g / 1 poivron rouge
- · 100 g de tomates cerises
- · 100 g de pois chiches cuits
- · 75 g / 100 ml de couscous (moyen)
- · Sel et poivre
- Tabasco
- 15 ml / 1 cuillère à soupe d'huile d'otive
- · Persil haché pour servir

#### PRÉPARATION

- Coupez les courgettes en dés avec Le
   Coup 'AdaptaChef 15mm. Épépinez et
   pelez le poivron et le coupez en dés aussi.
- 2. Coupez les tomates cerises en 2.
- Placez les courgettes, le poivron et les tomates dans le Micro Délice Rond.
- Ajoutez 100 ml d'eau, couvrez et passez au micro-ondes à 600 watts pendant 5 min.
- 5. Laissez reposer pendant 1 min.
- Rincez les pois chiches. Ajoutez les pois chiches et le couscous au Micro Délice Rond.
- 7. Assaisonnez avec du sel, du polvre et du tabasco, puis remuez. Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant 2 min à 360 wats
- 8. Remuez país ajoutez de l'huile d'olive et laissez reposer pendant 2 min avant de servir.



# Chuuut... c'est notre petit secret!

Pour cuire riz, semoule, polenta. boulgour, quinoa



#### 1. Micro Délice Rond

Cuisinez des repas sains et délicieux directement dans votre four à micro-ondes tout en gagnant du temps. 22.3 x 23.8 x 5.6 cm H / 775ml

M37 163 Dh

#### 2. Cuiseur à Riz Large

Parfait pour cuire jusqu'à 500g de riz pour toute la famille. 22.6 x 26.9 x 15.5 cm H / 3L M25 303 Dh

#### 3. Cuiseur à Pâtes Rond

Grace aux dosages intégrés sur la paroi du récipient vous pouvez faire cuire votre portion idéale de pâtes. 22.3 x 23.8 x 16.7 cm H / 3L

M32 247 Dh

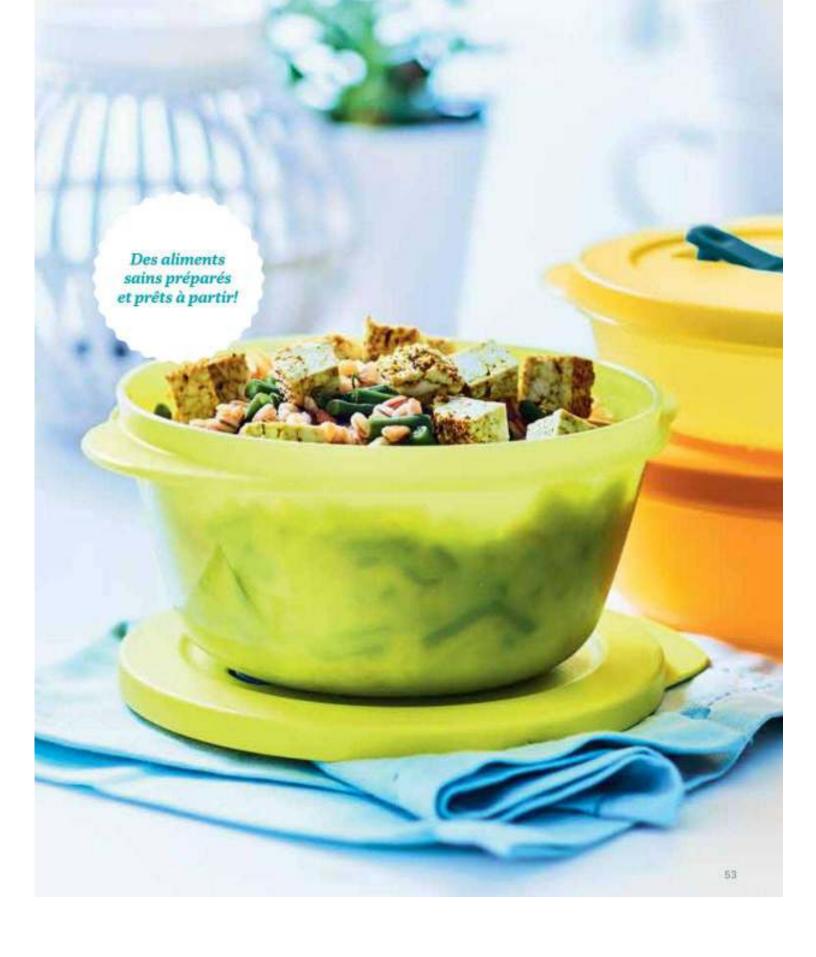
# Conservez, réchauffez, dégustez!

Faites des économies et luttez contre le gaspillage alimentaire en conservant vos restes cuisinés.



#### 1. Set Crystalwave Senior (3) 22.4 x 6.5 cm H / 1L 22.4 x 9.1 cm H / 1.5L 22.4 x 11.9 cm H / 2L M35 501 Dh

2. Set Crystalwave Junior (3) 19.2 x 4.7 cm H / 0.4L 19.2 x 6.3 cm H / 0.6L 19.2 x 8.2 cm H / 0.8L M34 394 Dh





# Le plus beau des cadeaux de mariage

Vous voulez que les jeunes mariés pensent à vous tous les jours ? Offrez-leur un Ultra Pro!







# Vos recettes préférées ... bientôt aussi les leurs



### MOUSSAKA GRECQUE









Temps de préparation 600 watts 30' 8'

watts Th 7-8 / 220°C 8' 40'

Th 6 / 180°C

#### INGRÉDIENTS POUR SERVIR 6 PERSONNES

- · 250 g d'oignon
- 4 gousses d'ait.
- · 3 cuittères à soupe d'huite d'otive (± 50 ml.)
- · 400 g de tomates hachées (1 boîte)
- · 1 c. à thé de thym sec (± 5 ml)
- 1 pincée de cannelle
- · Set et poivre
- · 600 g d'épaule d'agneau
- 1 kg d'aubergine
- · 50 g de farine tout usage
- · 50 ml d'huite de tournesol
- · 600 ml de lait (température ambiante)
- · 200 g de féta

#### PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 220 ° C / 7-8 mode assisté par ventilateur.
- Pelez les oignons et coupez-les en morceaux. Épluchez et coupez chaque gousse d'ail en deux et retirez le petit noyau vert. À l'aide de l'Extra Chef hachez finement les deux ingrédients.
- 3. Versez les oignons et l'all hachés dans Le Pichet MicroCook 1L, ajoutez 2 c à soupe d'huite d'olive, les tomates hachées, le thym, cannelle, sel et poivre, puis remuez à l'aide de la Spatule en silicone. Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant 8 min, à 600 watts, en remuant à mi-cuisson. Laissez reposer pendant 5 min.
- Coupez l'épaule d'agneau en morceaux, puis émincez à l'aide du Hachoir Adapta Chef. Ajoutez la viande hachée à la sauce dans le pichet.
- Tranchez les aubergines en utilisant la MandoChef (4/m)

- 6. À l'aide du Pinceau Pâtissier en Siticone, badigeonnez l'UltraPro 3.3L avec 1 cuillière à soupe d'huite d'otive. Puis alternez les couches d'aubergines avec la sauce de tomate et de viande hachée.
- 7. Dans le pichet MicroCook, mélangez la farine et l'huile de tournesol en utilisant le Fouet Mélangeur. Salez et poivrez puis ajoutez lentement le lait en remuant constamment. Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant 3 min à 600 watts. Remuez et mettez au micro-ondes pendant 2 min supplémentaires. Remuez une dernière fois et versez dans l'Ultra Pro sur les autres ingrédients.
- 8. Émiettez le fromage feta et saupoudrez-le dans UltraPro.
- Couvrez et faites cuire pendant 40 min. à 220 ° C/7-8. Retirez le couvercle et faites cuire pendant au moins 30 min supplémentaires à 180 ° C / Th6.





## MUFFINS AU POIVRE ROUGE AU FROMAGE ET À LA CRÈME





Temps de préparation Th 6-7 / 190°C 15' 25'-27'

#### **INGRÉDIENTS**

- · 1 poivron rouge (± 250 g)
- 70 g de fromage r

  p

  é (Emmental, Parmesan)
- · 100 ml de lait (entier ou demi-écrémé)
- 100 ml de crême épaisse
- · 3 c à table d'amidon de mais la 45 mt)
- 3 œufs (taille moyenne)
- · ½ c à thể de thym sec (± 2 ml)
- · Sel et poivre

#### PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 190 ° C / Th 6-7.
- Petez le poivron rouge à l'aide de L'éplucheur puis coupez-la en petits dés.
- Placez le Moule Silicone Tupcakes sur une grille de four froide. Divisez le fromage r\u00e4p\u00e9 entre toutes les cavit\u00e9s du moule, puis ajoutez les poivrons en d\u00e9s.
- 4. Dans le Shaker 600ml, versez le lait, crème épaisse, amidon de maïs et œufs. Ajoutez le thym, le sel et le poivre. Placez l'ailette et le couvercle sur le Shaker, puis bien agiter.
- Versez le contenu du shaker dans les cavités du Moute silicone Tupcake.
- Placez la grille au niveau le plus bas du four et faites cuire pendant 25-27 min.
- Laisser reposer pendant 10 min. avant le démoulage.

# Sucré ou Salé, c'est appétissant...

Tout ce qui n'est pas prévu dans un régime (mais qu'importe, vous les mangez quand même !).



Moule Silicone Tupcakes 6 cavités de 115ml 29.8 x 19.4 x 3.6 cm H L15 263 Dh



Purfait pour les gâteaux sucrés et salés ainsi que les terrines.



### 1. Moule silicone à cake 29 x 11.5 x 9 cm H L11 433 Dh

#### 2. Feuille Silicone à Rebords

En roulé, en bouchée, en superposé, réalisez toutes vos envies! 35.3 x 31.5 x 1.1 cm H L16 315 Dh

60 Moutes Silicone





# Vitres et miroirs impeccables

Sans produit nettoyant, avec ou sans eau, ils les nettoient sans effort.

upperwate

Multi-surfaces

Humides ou secs, ils dégraissent toutes les surfaces !





#### 1. Microfibres Lunettes (2)

20 x 15 cm

F22 84 Dh

#### 2. Microfibres Multiusages (2)

30 x 30 cm

#### F21 210 Dh

#### 3. Microfibres Vitres & Mirroirs (2)

40 x 40 cm

F18 252 Dh

#### 4. Microfibres Poussière

40 x 40 cm.

F15 179 Dh

#### 5. Microfibres Ultra Pro

1 côté lisse pour absorber et polir, 1 côté rugueux pour enlever les taches et résidus, sans rayer.

16 x 16 cm

F20 86 Dh

#### 6. Microfibres Vaisselle (2)

63 x 40 cm

F19 294 Dh

#### 7. Microfibres Chef

"Toujours à portée de main lors de la préparation et du nettoyage" 67.5 x 46 cm

F23 202 Dh







# Cuisine Propre et Bien Rangée

Parfait ... tout à sa place!

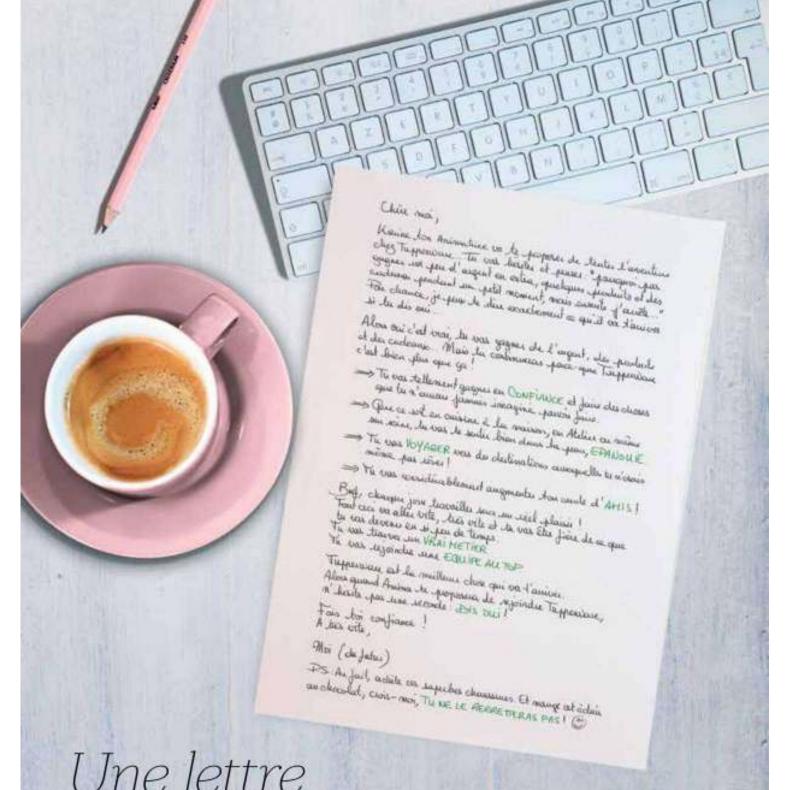


## Empilez et mélangez les formes

Organisez votre espace et voyez-le grandir. C'est beaucoup plus facile que le rénover!







# Une lettre de votre futur vous

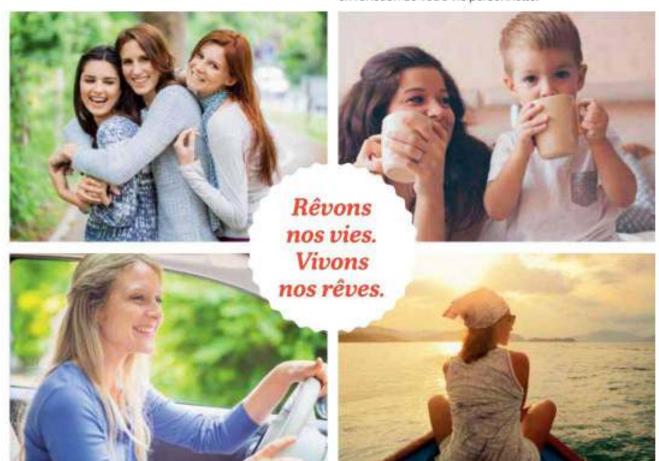
## Et vous, de quoi avez-vous le plus besoin?

#### De rencontres

Que ce soit au niveau du réseau de ventes ou de vos futures Hôtelssels, vous allez élargir votre cercle de connaissances et des liens d'amitiés vont se créer.

#### De temps pour vous

C'est vous qui gérez votre agenda. Vous souhaitez avoir votre mercredi pour rester avec vos enfants ? Vous n'êtes pas du matin ? Vous aménagez votre temps de travail en fonction de votre vie personnelle.



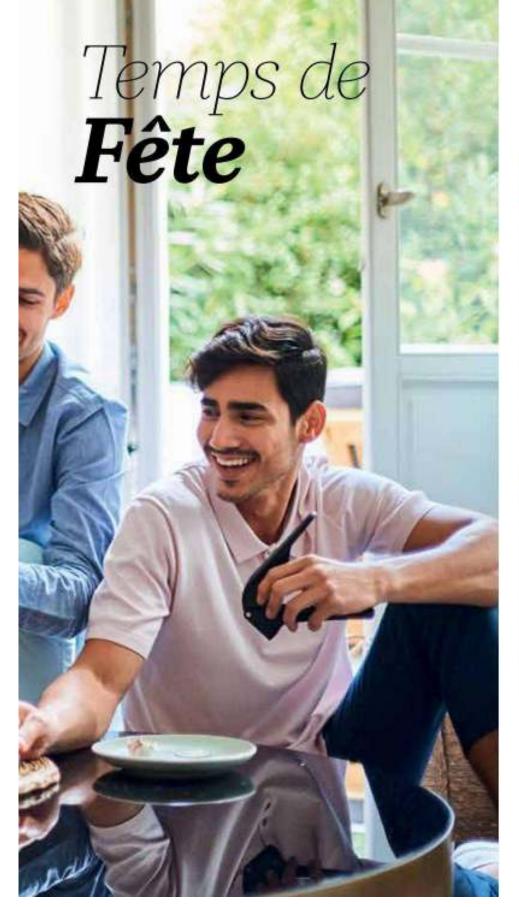
#### De confiance et d'indépendance

Depuis plus de 70 ans, Tupperware accompagne les femmes et les hommes à croire en leur propre potentiel et à se dépasser. En plus, avec Tupperware, soyez votre propre patron. Gérez votre temps, vos commissions et donc votre salaire.

#### De surprises et d'un peu de magie!

Découvrez des nouveaux Produits, des animations, des évènements... Qualifiez-vous pour voyager à travers le monde, recevoir une voiture, participer à des shows renversants... Et tout ceci dans une ambiance conviviale que vous ne retrouverez nulle part ailleurs!





### Votre temps pour briller

Vous recherchez une opportunité qui suscitera de la confiance et de nouvelles aventures? Rejoignez-nous! Nous sommes une communauté de personnes partageant les mêmes idées partout dans le monde. Des personnes qui s'épanouissent tout en atteignant des objectifs qu'ils n'auraient jamais imaginés possibles. Tout en gagnant de l'argent supplémentaire. des cadeaux gratuits, des voyages et bien plus encore. C'est l'occasion de se transformer, de transformer leurs familles et même leurs communautés.

## L'hôte avec le plus

Réunissez vos amis et votre famille pour une fête où ils s'amuseront tout en apprenant et en partageant de nouvelles choses. Ils découvriront peut-être une nouvelle recette. Peut-être qu'ils prendront un conseil ou une technique qu'ils n'ont jamais vu auparavant. Et vous en tirerez aussi quelque chose. Comme les cadeaux Tupperware classiques et gratuits. Faites partie de la fête pendant que notre consultant Tupperware ouvre la voie.

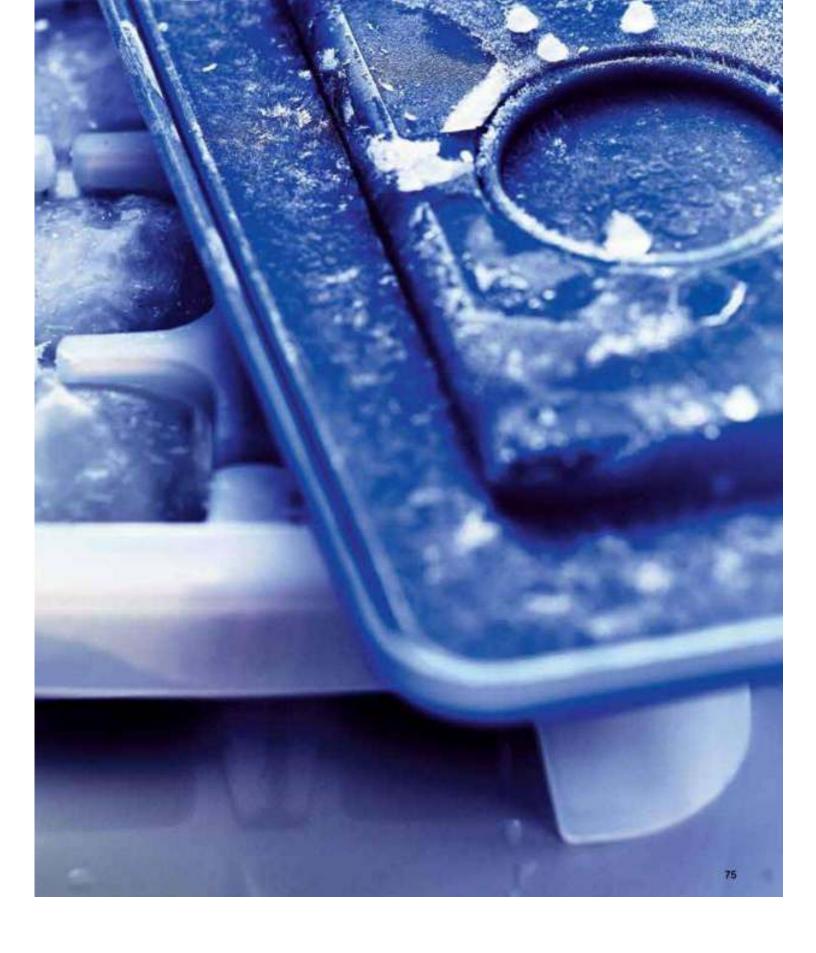
## **Tupperware**

© 2019 Tupperware. Tous droits réservés. Les droits de cette publication et des marques y figurant sont la propriété de Dart Industries Inc. Elle ne peut, sans autorisation écrite préalable, être reproduite ou transmise, intégralement ou partiellement, sous aucune forme ni aucun moyen, électronique, mécanique ou autre, incluant notamment la copie, l'enregistrement ou tout système de collecte ou de stockage d'informations sans autorisation écrite préalable. Prix publics conseillés au Maroc sauf modification des taxes en vigueur (TVA notamment). Catalogue valable jusqu'à l'entrée en application du prochain Catalogue 2020 et dans la limite des stocks disponibles. Les photos et les couleurs des Produits de ce Catalogue sont non contractuelles.











#### DISTRIBUTEUR TUPPERWARE MAROC:

Casablanca: Rue Elfourat, N109, Maarif Casablanca Rabat/Salé: 53 Rue Jabal Oukaimeden Agdal Rabat Tél: 0616475009 / Tél: 0522989485 - 0522988336 info@tupperwaremorocco.com

Votre Conseillère Tupperware

www.tupperware.co.ma











